

# 전국한우능력평가대회 평가기준표(미경산우)

## ○ 도체평가 항목

구분	평 가 항 목
도체 평가	○ 육량평가 : A, B, C 등급
	○ 육질평가 : 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감 등
	○ 가점평가 : 도체등급, 도체중, 등심단면적, 등지방두께, 종합품질
	○ 결 함 : 정도에 따라 감점

## ○ 육량평가 : 200점

- 축산물품질평가사가 산출한 육량지수를 각각의 등급별 점수에 곱하여 산출
- 육량등급지수 가중치 : A = 1, B = 0.9, C = 0.8

※예)  $\frac{200}{72} \times 67.85(\text{육량지수}) \times 1(A) = 188.47$

## ○ 육질평가 : 200점

근내지방도			점수	근내지방도			점수
1++등급	93		200	1+등급	63		70
	92		180		62		60
	91		160		61		50
	83		150	1등급	52		40
	82		140		51		30
	81		130		43		20
	72		120		42		10
	71		100		41		5
1+등급	65		90	2등급 이하	33이하		0
	64		80				

○ 가점평가(도체등급, 도체중, 등심단면적, 등지방두께, 종합품질) : 100점

①도체등급	점수	②도체중 (kg)	점수	③등심단면적 (cm <sup>2</sup> )	점수	④등지방두께 (mm)	점수
9A	+35	500이상	+20	170이상	+30	14 이하	+5
9B	+30	490이상~500미만	+18	165이상~170미만	+27	14 초과	0
9C	+25	480이상~490미만	+16	160이상~165미만	+24		
8A	+25	470이상~480미만	+14	155이상~160미만	+22		
8B	+20	460이상~470미만	+12	150이상~155미만	+20		
8C	+15	450이상~460미만	+10	145이상~150미만	+18		
7A	+15	440이상~450미만	+8	140이상~145미만	+16		
7B	+10	430이상~440미만	+6	135이상~140미만	+14		
7C	+5	420이상~430미만	+4	130이상~135미만	+12		
1~6 A~D	0	410이상~420미만	+2	125이상~130미만	+10		
		400이상~410미만	+1	120이상~125미만	+8		
		400 미만	0	115이상~120미만	+6		
				110이상~115미만	+4		
				105이상~110미만	+2		
				105미만	0		

⑤ 종합품질가점(마블링 섬세도, 육색, 지방색)

- 근내지방도 최고점(9<sup>3</sup>) 중 섬세 정도가 우수하며, 육색과 지방색 등 종합품질이 매우 뛰어난 도체

평가항목	점수	평가내용	비고
도체품질가치	+5	· 근내지방도가 최고점(9 <sup>3</sup> ) 이상인 개체로 근내지방도의 섬세함의 정도가 등급판정 부위 전체에 고르게 분포하며, 고기의 탄력 및 조직감 등이 뛰어나 축산물의 상품적 가치가 우수하다고 인정한 개체	매우 우수 → +5점  우수 → +3점
육색	+3	· 육색 평가점수에 따라 가점 부여	3 → +3점 4 → +1점
지방색	+2	· 지방색 평가점수에 따라 가점 부여	2 → +2점
합 계	+10	-	-

○ 결함점수 : -100점

결함항목	결함 세부 내역		
	1(약함)	2(보통)	3(심함)
근출혈	-50	-75	-100
수종	-50	-75	-100
근염	-50	-75	-100
외상	-50	-75	-100
근육제거	-50	-75	-100
기타	-50	-75	-100